

MEZZE

W

DERARABISCHE VORSPEISEN

Bettina Matthaei /Mohamad Salameh

Rezeptfotos: Michael Boyny

Reportagefotos: Bettina Matthaei

N GENUSS

NHA

Vorwort

9 Im Reich der feinen Vorspeisen

Reportage aus dem Libanon

29 Mezze traditionell

Träumen Sie von einem Sommer-Picknick im Olivenhain: mit Klassikern von cremigem Hummus bis zu knusprig-frischem Brotsalat, von Gewürzkarotten bis zu frittierten Sardinen. Unverfälscht und ehrlich.

6i Feine und neue Mezze

Hier kommen die modernen Aromen des Orients: von honig-marinierter Paprika über zitronige Hähnchenbälle bis hin zu Artischocke mit Mandelsauce. Leicht und fantasievoll.

95 Mezze opulent

Diese Köstlichkeiten versetzen Sie in einen Sultanpalast: von Wachteln mit Walnusspflaumen über fruchtiges Lammfilet auf Granatapfel-Kirsch-Sauce bis hin zu edlem Safrangelee. Ein Fest für die Sinne.

129 Desserts

Schwer zu entscheiden, ob sie der Höhepunkt eines üppigen Mahles sind oder die heimliche Hauptsache: duftende Kaffeespezialitäten, erfrischende Sorbets und honigsüße Kleinigkeiten.

146 Küchentechnik und Gebrauchsanweisung

Eine kleine Mengelehre und interessante Küchentipps.

148 Gewürze und Grundrezepte

Gewürzmischungen, köstliche Saucenrezepte, Fladenbrot und Sesamkringel und bunte Reisvariationen.

156 Vorschläge für Mezzetafeln

Für viele Gelegenheiten: ganz einfach, blitzschnell, sommerlich und winterlich, Luxus pur, vegetarisch, klassisch,...

158 Glossar

Wissenswertes über orientalische Zutaten von Berberitze bis Yufkateig.

163 Zum Weiterlesen

Ganz persönliche Literaturtipps machen Lust auf mehr.

164 Register

168 Impressum